



BOLLICINE | *Sparkling Wines*

		Calice/Glass Bott.	
Lambrusco Amabile Grasparrusa Lambrusco	<i>Settecani</i>	€ 6	€ 21
Valdobbiadene Prosecco Glera	<i>Col dei Salici</i>	€ 7	€ 26
Lambrusco Rosé Metodo Classico Lambrusco	<i>Cantine della Volta</i>	€ 9	€ 34
Franciacorta Cuvè Chardonnay, Pinot Bianco	<i>Tenuta Montenisa</i>	€ 12	€ 41

VINI BIANCHI e ROSÉ | *White and Rosé Wines*

		Calice/Glass Bott.	
Erta al Mandorlo BIO Trebiano Toscano, Verdicchio	<i>Fattoria Poggiopiano</i>	2022	€ 8 € 32
Anselmino Sauvignon Sauvignon	<i>Podere L'Anselmo</i>	2022	€ 7 € 29
Chardonnay Chardonnay	<i>Andrian</i>	2022	€ 7 € 29
Kerner Kerner	<i>Oberhofer</i>	2022	€ 8 € 31
Alie Rosé Syrah, Vermentino	<i>Frescobaldi</i>	2022	€ 8 € 31

VINI ROSSI | *Red Wines*

		Calice/Glass Bott.	
Pinot Nero Pinot Nero	<i>Bottega dei Vinai</i>	2021	€ 8 € 31
Bolgheri IGT Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	<i>Le Colonne</i>	2020	€ 9 € 33
Chianti Classico Sangiovese, Canaiolo	<i>Villa Calcinaia</i>	2020	€ 10 € 36
Vecchia Vigna Sangiovese, Colorino, Canaiolo	<i>Isola delle Falcole</i>	2020	€ 11 € 38

BIRRE | *Beers*

		Bott. 33 cl 75 cl	
Malafrasca Bionda	<i>Birrificio BVS</i>	€ 7	€ 14
Pratomagno Ale Rossa	<i>Birrificio BVS</i>	€ 8	€ 16

SAKE

		Calice/Glass Bott.	
Tanikawadake		€ 13	€ 60
Fujitakasago		€ 15	€ 70
Mutsuhassen			€ 30
Tsukushi Umeshu		€ 7	

COCKTAIL ANALCOLICI | *Mocktails*

Cibrèino Succo d'Arancia, Succo di Limone, Sciroppo di Menta, Soda <i>Orange Juice, Lemon Juice, Mint Syrup, Soda Water</i>	€ 7
Verrocchio Succo d'Arancia, Succo di Pompelmo, Sanbitter Bianco, Sciroppo di Fiori di Sambuco <i>Orange Juice, Grapefruit Juice, White Sanbitter, Elderflower Syrup</i>	€ 7

TÈ | *Tea*

Bancha Tea Tè Verde Leggermente Amarognolo	€ 7
Jasmine Special Tè Nero all'aroma Affumicato	€ 7
Lapsang Souchong Tè Verde Con Fiori di Gelsomino	€ 7

BEVANDE e CAFFÈ | *Beverages and Coffee*

Acqua 500 ml.	€ 3
Caffè	€ 2

